



Cocktail

Cocktail Snacks

- Tortilla Chips with Tomato Chili Salsa (ทอดทิลล่าชิพกับซัดซ่าพริกมะเขือเทศ)
Roasted Mix of Nuts & Cashew Nuts (ถั่วอบนานาชนิด และเม็ดมะม่วงหิมพานต์)
Vegetable Sticks with Cream Cheese Dip (ผักแท่งกับครีมชีสดิบ)

Cold Hors D'oeuvres

- Chicken Curry and Raisin Salad (สลัดไก่เคอร์รี่กับลูกเกด)
Shrimp Vietnamese Spring Roll (ปอเปี๊ยะเวียดนามกุ้ง)
Italian Dried Pork with Asparagus (หมูสไลด์ลิตาเลียนกับหน่อไม้ฝรั่ง)
Smoked Salmon on Orange Blinis (ปลาแซลมอนรมควันบนแพนเค้กส้ม)
Fried Minced Chicken in Crispy Cup (ไก่กระทุงทอง)
Bocconcini ,Olive and Cherry Tomato with Pesto (ชีสบอลคอนซินี่ โอลีฟ มะเขือเทศเชอร์รี่ และเพสโต้)
Scrambled Egg Vol-Au-Vent with Salmon Roe (ไข่กวนวูอูองต์กับไข่ปลาแซลมอน)

Hot Hors D'oeuvres

- Duck & Wild Mushroom Wonton (เกี้ยวเปิดกับเห็ด)
Little Curry Puff Filled with Minced Turkey (กะหรี่ปั๊ฟสอดไส้ไก่กวง)
Breaded Butterfly Shrimps with Tartar Sauce (กุ้งฝี่เสื่อซอสทาร์ทาร์)
Mini Pizza Topped with Crabmeat, Green Olive and Bell Pepper (มินิพิซซ่าเนื้อปู มะกอกเขียว และพริกกระฉัง)
Beef Ball with Spicy Tomato Sauce (ลูกชิ้นเนื้อกับซอสมะเขือเทศสไปซี่)
Lamb Kebab with Onion and Tomato (เกบับเนื้อแกะกับหัวหอม และมะเขือเทศ)
Mini Quiche Lorraine (มินิชีสพาย)

Cocktail Sweets

- Apple Tart (ทาร์ทแอปเปิ้ล)
Mini Indian Curry Puff (มินิอินเดียนกะหรี่ปั๊ฟ)
Mixed Éclair (Chocolate, Coffee, Vanilla) (เอแคลร์รสต่างๆ (ช็อคโกแลต กาแฟ วนิลลา)
Mango Cream Brulee (บรูเล่ครีมมะม่วง)
Raspberry Mousse (มูสราสเบอร์รี่)
Tiramisu (ทiramisu)
Assorted Thai Sweets (ขนมไทยนานาชนิด)
Freshly Cut Seasonal Fruit (ผลไม้สดตามฤดูกาล)

อิมแพ็ค เคเทอริง รับจัดเลี้ยงนอกสถานที่ แบบครบวงจร ทุกประเภทการจัดงาน
IMPACT Outside Catering in Thailand – Leave a lasting impression on your guests
www.impact-catering.com